



AUBERGE DU CEP

Menu Marguerite Chabert 70,00€

Accords mets et vin : 3 verres 36,00€ / 5 verres 58,00€

Pressé de foie gras de canard au naturel

Pulpe de pommes granny et betteraves multicolores

((()))

Huîtres spéciales de la Familles Boutray sautées au ris de veau et

condiment citron noisette, crème de topinambours

((()))

Noix de Saint-Jacques de la baie Saint Briec rôties, servies dans un consommé de bœuf à la citronnelle et légumes pot au feu

((()))

Filet de bœuf charolais et risotto aux deux céleris, coulis de truffe et écume de parmesan

((()))

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisette

(Chariot de fromages, supplément 10.00€)

((()))

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier, Marmelade mandarine et coulis fenouil

OU

Chocolat pure origine «Mexique», douce amertume de pamplemousse et praliné amande

OU

Baba limoncello, marmelade de citron cédrat et copeaux de main de bouddha, glace vanille et poivre Sancho

Menu servi pour l'ensemble de la table



Pour le confort et le respect de notre équipage, les services débutent :

Au déjeuner de 12h15 à 16h30 au dîner de 19h45 à 00h00

Merci de pour votre compréhension et respect